



El nuevo menú de temporada de Paco Roncero Restaurante

EL NUEVO MENÚ DE TEMPORADA DE PACO RONCERO RESTAURANTE

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 29/06/2023

Con la llegada del verano, Paco Roncero estrena un nuevo menú en su restaurante homónimo en Madrid, con dos estrellas Michelin, un recorrido que profundiza en el pasado y presente de su cocina, pero que también permite descubrir sus inquietudes para el futuro próximo.

Un nuevo menú con una esencia postmodernista que explora lo mejor de cada una de sus etapas profesionales, en las que lo clásico nunca ha faltado a través de la reinterpretación de recetas clásicas españolas, y así seguirá siendo, pero esta vez en sintonía, con una neocreatividad que se respira a lo largo de todo el menú que, como siempre, se basa en la búsqueda y utilización de las mejores materias primas de cada época del año.

El nuevo menú de temporada de Paco Roncero Restaurante

Los snacks cobran un gran protagonismo al inicio de este nuevo menú e invitan al comensal a redescubrir algunos de sus platos más icónicos, como el *Matrimonio de boquerón y anchoa*, *Gallina en pepitoria*, *Oreja crujiente con salsa brava*, el *Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo* o el *Milhojas de jurel en escabeche*.

A continuación, elaboraciones muy conocidas como el *Steak tartar*, elaborado con carne de buey y servido con caviar ahumado y otro clásico como el *Olivo Milenario*. Para avanzar en el menú, platos con el mejor producto tratado mínimamente para realzar su valor gastronómico, pero que se acompaña de elaboraciones más técnicas como los *Espárragos blancos con morillas*, el *Calamar encebollado*, el *Lenguado a la mantequilla negra* o el *Rabo de ternera con duxelle de jamón ibérico y boletus*.

En la parte final del menú los snacks vuelven a tomar protagonismo, esta vez en su versión postre, como el *Manjar blanco* o la *Paulova*, algunos de ellos terminados en directo.

Todo ello con la valiosa puesta en escena del servicio de sala, dirigido por Sara Fort, que guía al comensal a través de la experiencia, permitiéndole interactuar e invitándole a formar parte de lo que allí sucede, con momentos de absoluta gastronomía inmersiva, donde la sala cocinará en la totalidad y à la minute, alguno de los platos.

Y, finalmente, la bodega, otro de los pilares fundamentales del restaurante, con la dirección de María José Huertas, una de las sumilleres más relevantes de España, que ha confeccionado una carta con más de mil referencias, además de los exclusivos maridajes que acompañan al menú.

RESUMEN



TÍTULO El nuevo menú de temporada de Paco Roncero Restaurante

DESCRIPCIÓN Con la llegada del verano, Paco Roncero estrena un nuevo menú en su restaurante homónimo en Madrid, con dos estrellas Michelin, un recorrido que profundiza en el pasado y presente de su cocina, pero que también permite descubrir sus inquietudes para el futuro próximo.

AUTOR Diario de Gastronomía